



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KESTANELİ LAHANA SARMASI

MALZEMELER

Lahana 1 adet büyük
Kuş üzümü 20 gr.
Pirinç 450 gr.
Yenibahar 2 çay kaşığı
Sıvıyağ 250 gr.
Tarçın 1 çay kaşığı
Kestane 500 gr.
Toz şeker 1 kaşık
Kuru soğan 4 adet
Dolmalık fıstık40 gr.
Tuz

YAPILIŞI

Lahananın kök kısmını bıçakla oarak çıkarın. Yaprakları tek tek ayırıp yıkayın. Kaynamakta olan suya atın, 2 dakika tutup çıkarın ve süzölmeye bırakın. Kestanelerin üzerini bıçakla çizip, 1 saat suda bekletin. Elektrikli ocakta veya fırında kebab yapın, kabuklarını soyun. Her kestaneyi üçe bölün. Soğanları kıyın. Tencereye yağ koyun. Soğanları ekleyip, rengi pembeleşinceye kadar kavurun. Sonra pirinci ekleyin ve onu da 3-4 dakika kavurup içine üzümleri ve kestaneleri katın. Fıstıkları teflon tavada yağsız olarak kavurduktan sonra, 1 bardak sıcak su ile birlikte pirinçli içe katıp pişirin, demlenmeye bırakın. Demlenen içe yenibahar, tarçın, tuz ve toz şekeri ekleyin. Hafifçe haşlamış olduğunuz lahana yapraklarının ortasındaki kalın damarlı kısmı bıçakla kesip çıkarın. Büyüklüğüne göre yaprakları, bir tatlı tabağı boyutunda olacak şekilde ikiye veya dörde bölün. Her yaprağın ortasına, içinde 2-3 parça kestane olacak şekilde iç koyup sarın. 2 bardak sıcak su ile kısık ateşte suyunu çekineye kadar pişirin. Soğuyuncaya kadar bekleyip, Borcam tabağına dizin.